

PCT
WELTORGANISATION FÜR GEISTIGES EIGENTUM
Internationales Büro
INTERNATIONALE ANMELDUNG VERÖFFENTLICHT NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE
INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES PATENTWESENS (PCT)



U.S. PTO
09/873100
06/01/01

<p>(51) Internationale Patentklassifikation 7 : A23L 1/0522, 1/217, 1/24</p>	<p>A1</p>	<p>(11) Internationale Veröffentlichungsnummer: WO 00/32061</p> <p>(43) Internationales Veröffentlichungsdatum: 8. Juni 2000 (08.06.00)</p>
---	------------------	---

(21) Internationales Aktenzeichen: **PCT/AT99/00288**

(22) Internationales Anmeldedatum: **25. November 1999 (25.11.99)**

(30) Prioritätsdaten:
A 2027/98 1. Dezember 1998 (01.12.98) AT

(71) Anmelder (für alle Bestimmungsstaaten ausser US): **SÜDZUCKER AKTIENGESELLSCHAFT MANNHEIM/OCHSENFURT [DE/DE]; Maximilianstrasse 10, D-68165 Mannheim (DE).**

(72) Erfinder; und

(75) Erfinder/Anmelder (nur für US): **MIKLA, Ondrej [AT/AT]; Lagergasse 31/3/6, A-3425 Langenlebam (AT). GRÜLL, Dietmar [AT/AT]; Gartenstrasse 2, A-3442 Langenschönbichl (AT).**

(74) Anwalt: **ATZWANGER, Richard; Mariahilfer Strasse 1c, A-1060 Wien (AT).**

(81) Bestimmungsstaaten: **AE, AL, AM, AT, AT (Gebrauchsmuster), AU (Petty patent), AZ, BA, BB, BG, BR, BY, CA, CH, CN, CR, CU, CZ, CZ (Gebrauchsmuster), DE, DE (Gebrauchsmuster), DK, DK (Gebrauchsmuster), DM, EE, EE (Gebrauchsmuster), ES, FI, FI (Gebrauchsmuster), GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, NO, NZ, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SK (Gebrauchsmuster), SL, TJ, TM, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VN, YU (Petty patent), ZA, ZW, ARIPO Patent (GH, GM, KE, LS, MW, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZW), eurasisches Patent (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), europäisches Patent (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE), OAPI Patent (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).**

Veröffentlicht

*Mit internationalem Recherchenbericht.
Vor Ablauf der für Änderungen der Ansprüche zugelassenen Frist; Veröffentlichung wird wiederholt falls Änderungen eintreffen.*

(54) Title: **METHOD FOR ENHANCING THE PULP-LIKE OR GRANULAR TEXTURE OF FOODSTUFFS**

(54) Bezeichnung: **VERFAHREN ZUR VERSTÄRKUNG DER PÜLPIGEN ODER-GRIESSIGEN TEXTUR VON NAHRUNGSMITTELN**

(57) Abstract

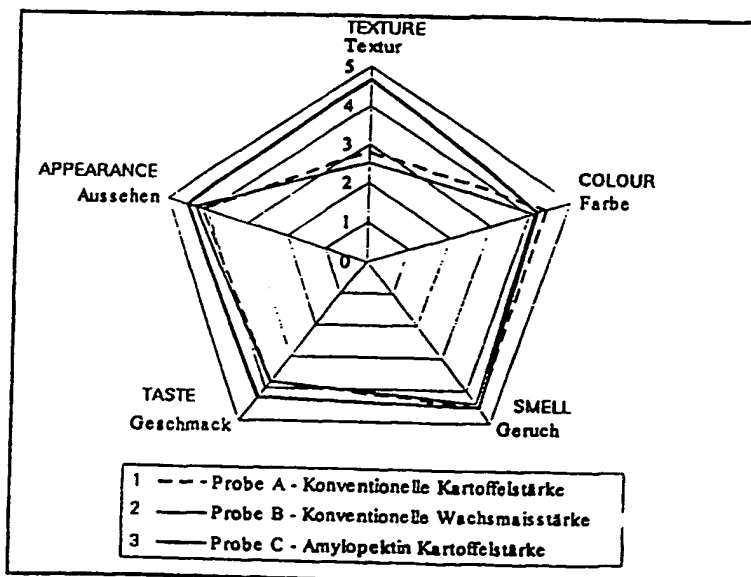
A method for enhancing the pulp-like or granular texture of liquid paste-like foodstuffs by adding potato starch with amylopectin i.e. potato starch containing at least 95 %, preferably at least 98 % amylopectin. In organoleptic terms, it is possible to obtain an improvement in comparison with conventional potato starch or waxy maize starch.

(57) Zusammenfassung

Verfahren zur Verstärkung der pülpigen oder griessigen Textur von pülpigen oder griessigen flüssigen bis pastösen Nahrungsmitteln durch Zusatz von Amylopektin-Kartoffelstärke, d.h. Kartoffelstärke mit mindestens 95%, vorzugsweise mindestens 98%, Amylopektin-gehalt. Es wird dadurch in organoleptischer Hinsicht im Vergleich zu üblicher Kartoffelstärke ebenso wie im Vergleich zu Wachsmaisstärke eine Verbesserung erzielt.

DIAGRAM 1 SENSORY PROFILE OF TEST PRODUCTS - TOMATO KETCHUP

Diagramm 1 Sensorisches Profil von Testprodukten - Tomatenketchup



1... SAMPLE A: CONVENTIONAL POTATO STARCH
2... SAMPLE B: CONVENTIONAL WAXY MAIZE STARCH
3... SAMPLE C: AMYLOPECTIN POTATO STARCH